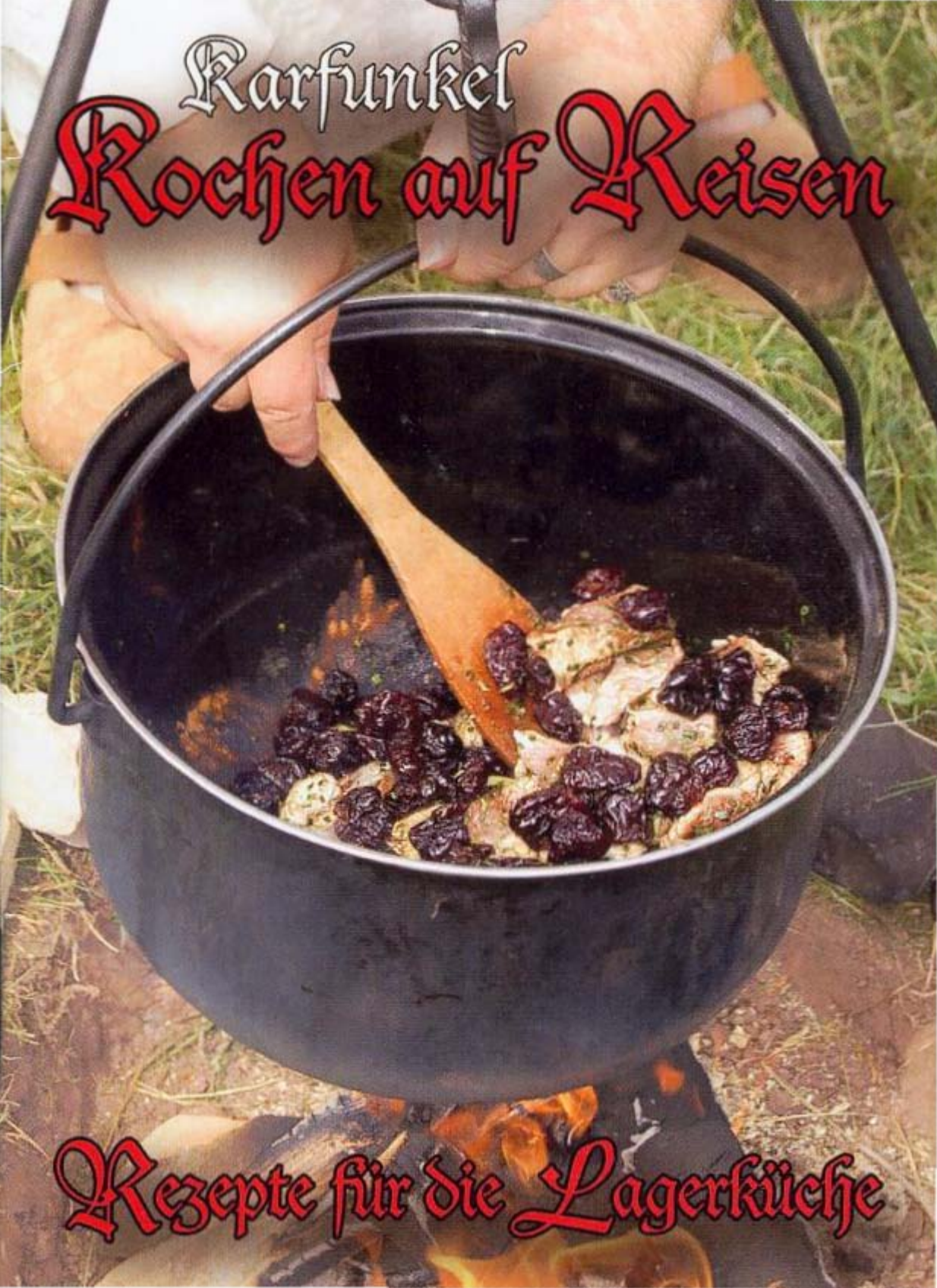
Karfunkel

Kochen auf Reisen



Rezepte für die Lagerküche

© 2007 Karfunkel-Verlag • Wald-Michelbach

Das Werk ist einschließlich aller seiner Teile urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Umschlaggestaltung: Atelier Wolf, Wald-Michelbach
Lektorat: Christine Hein
Druck: Strube OHG
ISBN: 978-3-935616-24-9

Inhalt

Kochen auf Reisen – Lagerküche –
Kochen im Freien 5

Verbotene Früchte 7

Wo kamen die Lebensmittel
für die Lagerküche her? 9

Der Einzelreisende 10

Küchengeräte 13

Übersicht der Rezepte 18

Ohne Gerät 22

Grillrost 26

Drehspieß 29

Kessel 32

Pfanne 39

Kochkeramik oder kleine Pfanne 42

Das Herz des Zeltlagers:
Praxistips für die Lagerküche 44

Quellen- und Literaturhinweise, Bezugsquellen
für das Kochen im mittelalterlichen Lager;
Abbildungsnachweise 51

tenda
Cucina per Campagna
Caldon di ferro sostenuto da doi spedore
caldari
quattro piedi corrun
caldaro

Kochen auf Reisen – Lagerküche – Kochen im Freien

Seit Beginn meiner Tätigkeit bei Karfunkel sind alle meine Artikel (und jetzt auch dieses Heft) mit einem sehr interessanten Holzschnitt unterlegt. Die Abbildung stammt aus dem Kochbuch „*Opera*" von Bartolomeo Scappi und wurde 1570 in Venedig herausgegeben. Sie zeigt eine „Küche im Freien" (links). Wenn man sich dieses Bild anschaut, könnte man sich eigentlich die folgenden Ausführungen sparen.

Im Mittelpunkt sieht man ein großes Feuer, über dem zwei große Töpfe aus Metall hängen. Befestigt sind sie über je einen mit Ringen verstellbaren Haken an einer Querstange, die auf zwei Metallgabeln ruht. Diese Metallgabeln haben auf jeder Seite mehrere Haken, in die man einen oder mehrere Bratenspieße einhängen kann. Auf einem Spieß stecken ein halbes Lamm, mehrere Vögel und sogar Würste. Um die gesamte Konstruktion perfekt zu machen, ist sie mit einem Stoffdach überspannt, so daß kein Regentropfen in die Suppe fallen kann. Ein Küchenhelfer, der seinen Hut abgesetzt hat, dreht den Spieß und hält die andere Hand vor sein Gesicht, um sich vor der Strahlungswärme des Feuers zu schützen. Auf der anderen Seite der Feuerstelle steht eine verschlossene Kanne aus Metall, die vielleicht Wasser enthält.

Vorne im Bild ist ein weiteres, kleineres Feuer, auf dem ein großer Metalltopf auf einem vierfüßigen Ring steht. Die Beine des Ringes haben ebenfalls Haken, an denen mehrere kleine Spieße stecken. Links vom Feuer befinden sich zwei Kästen, Teller und Schalen, ein großer Topf mit zwei Henkeln und eine „Pfanne ohne Stiel". Eine lange, stabile, zweizinkige Gabel zum Anheben der Töpfe und des Bratenspießes liegt neben dem wenigen Feuerholz. Rechts vom Feuer stehen zwei Behälter aus Weidengeflecht, die mit weiteren kleinen Schalen und Schüsseln gefüllt sind. Beide Behälterpaare für das Geschirr haben jeweils eine gerade und eine abgerundete Seite, so daß sie vermutlich einem Esel zum Tragen aufgeschnallt werden konnten.

Eingebettet ist das Bild in eine Landschaft mit Bergen im Hintergrund. Eine wahrhaft fürstliche Küche im Freien – und das nicht von ungefähr: Scappi war der Geheimkoch von Papst Pius V. und galt schon zu Lebzeiten als „Michelangelo der Köche". (Peter, S. 94) Eine solche Ausstattung einer Lagerküche konnte sich nicht jeder leisten.

Verbotene Früchte

Der Markt mit dem angrenzenden Lager ist feierlich eröffnet, das Publikum schlendert durch dessen Gassen. Hinter den Abgrenzungen der einzelnen Lager sind die Zelte aufgebaut, Fahnen und Banner zeigen die Zugehörigkeit. Die Waffen sind auf besonderen Gestellen präsentiert, und in der Küchenecke brennt unter dem großen Kessel bereits ein Feuer. Die große Tafel mit ihren Hockern und Bänken liegt im Schatten einer Zeltplane, und die vielfältigen Eß- und Serviergefäße aus Keramik, Zinn und anderen Metallen sind stolz zur Schau gestellt. Eine schöne Keramikschale ist – und jetzt wird es peinlich – wahlweise mit Tomaten, Paprika oder Maiskolben gefüllt.

Schade. Der gesamte sorgfältige und teure Aufwand, wie er bei der richtigen Auswahl von Waffen, Rüstungsteilen und Kleidungsstücken betrieben wird, kann durch die Auswahl eines einzigen „falschen" Lebensmittels einen Lacher seitens des kundigen Publikums hervorrufen. Viele Lebensmittel, die aus unserem heutigen Speiseplan nicht mehr wegzudenken sind, kommen nämlich aus der „Neuen Welt" und fanden zum Teil erst sehr spät Einzug in die europäische Küche. Wer also mit Kartoffeln, Mais, Tomaten, grünen Gartenbohnen und Avocados kocht und diese dann mit Peperoni würzt, zum Nachtisch Ananas mit Vanille oder Schokolade oder zum Knabbern Erdnüsse anbie-

tet, zeigt damit nur, daß es mit der Kenntnis über mittelalterliches Essen nicht weit her ist.

Wo kamen die Lebensmittel für die Lagerküche her?

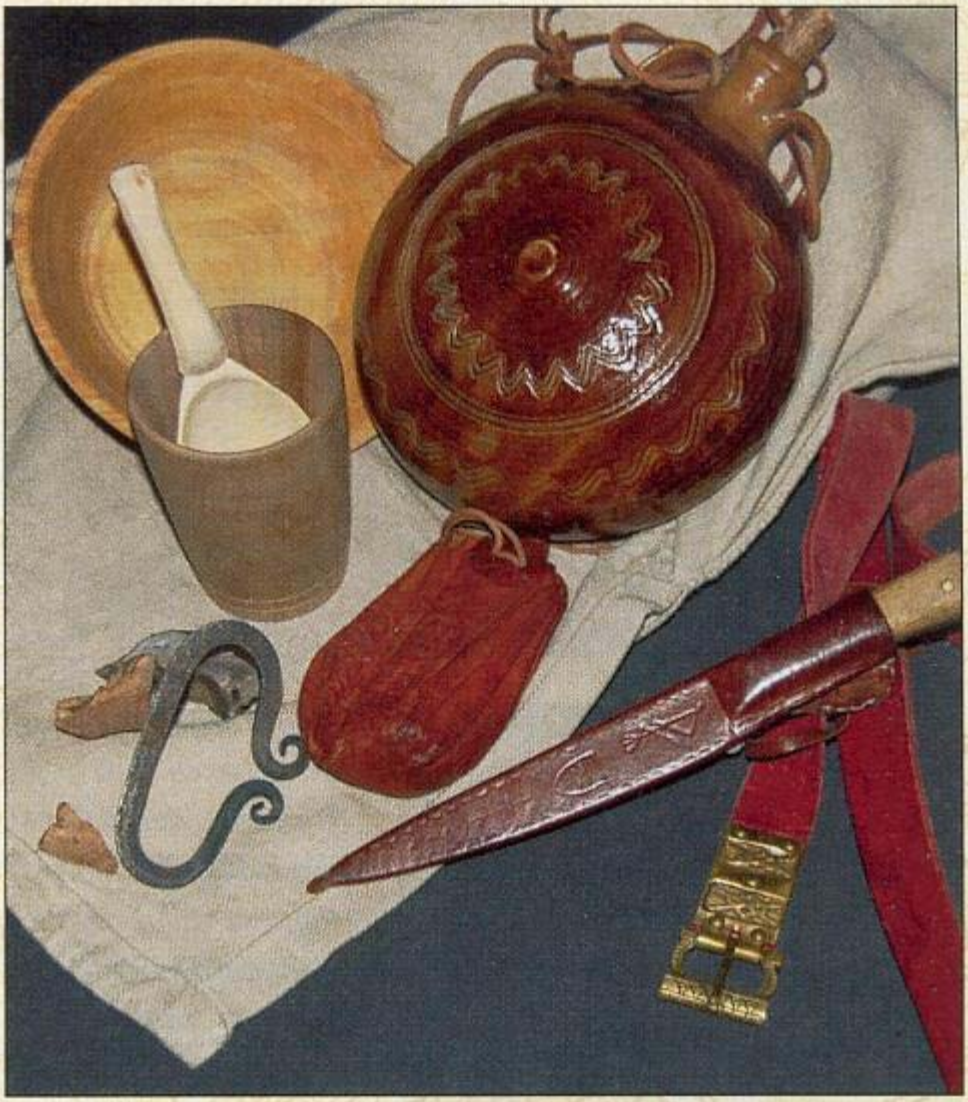
Diese Frage ist heute nicht leicht zu beantworten. Söldnergruppen haben sich nicht nur im Feindesland gerne das „genommen", was sie brauchten, und wendeten dabei mehr oder weniger Gewalt an. Aber natürlich wurden Lebensmittel auch gekauft oder einfach requiriert. Wichtig war es, haltbare Lebensmittel mit sich zu führen, da es keine Kühlung gab. Frischfleisch hat man, wenn es sich anbot, lebendig mit auf die Reise genommen: Hühner und Gänse im Korb, Schweine, Schafe und Rinder mußten laufen.

Der Einzelreisende hatte es, besonders wenn er mittellos war, ungleich schwerer. Auch spielten Jahreszeit und Region eine zum Teil existenzielle Rolle. Während man sich im Sommer und Herbst durchaus von den Früchten aus Feld und Wald ernähren konnte, sah es in den anderen Monaten oder in unbesiedelten Landstrichen eher schlecht aus. Zudem waren die Preise für Lebensmittel unmittelbar nach der Ernte wegen des großen Angebotes billiger als im Frühjahr, wo die Nachfrage überwog.

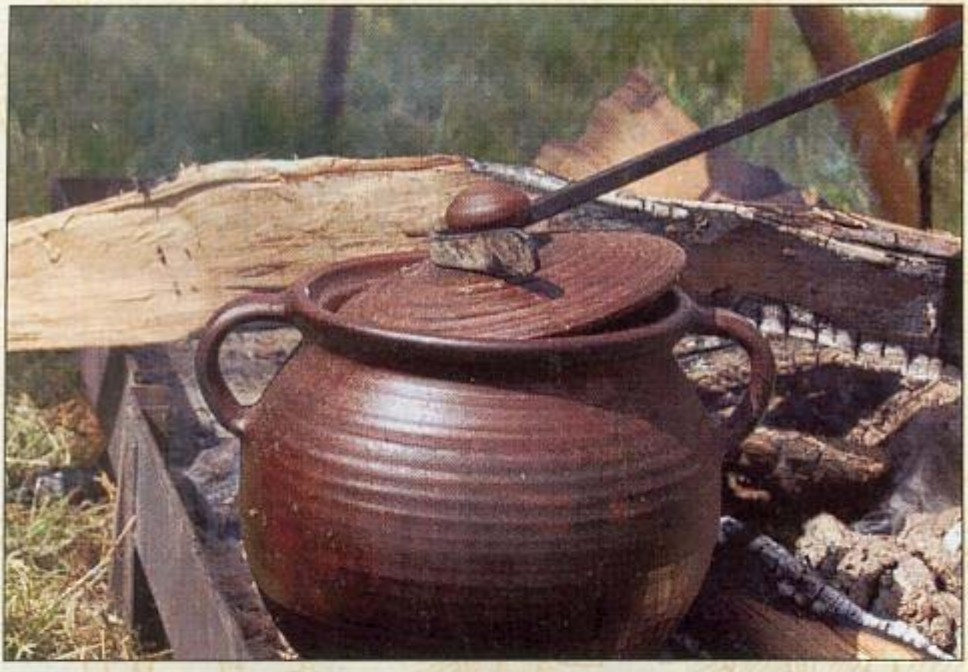
Der Einzelreisende

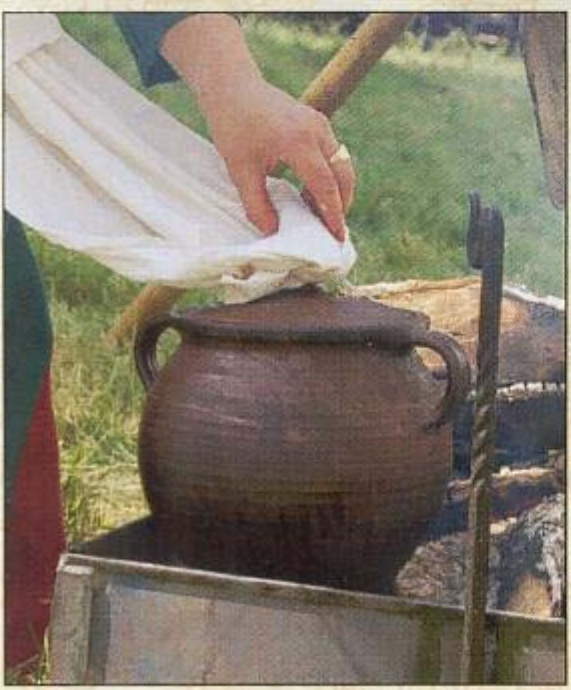
Wer im Mittelalter allein oder in einer kleinen Gruppe unterwegs war – sei es als Pilger, Mönch, Handwerksbursche, Bote, Bettler oder Vagabund –, konnte natürlich keine große Küchenausstattung mit sich führen. Trotzdem waren alle diese Reisenden ähnlich ausgestattet: ein Messer zum Schneiden, Schnitzen und auch zur Verteidigung, eine Flasche für Wasser (Pilgerflasche), ein Teller, ein Löffel, ein Becher und Tücher oder Säckchen zum Einpacken der Lebensmittel. Manche führten auch einen Angelhaken mit Schnur oder ein leichtes Netz für den Fischfang mit sich. Zum Feuermachen brauchte man zudem noch einen Feuerstein, ein Schlageisen und Zunder. Damit war man für die Nahrungsaufnahme recht autonom.

Je nach Stand waren diese Gegenstände aus mehr oder weniger edlen Materialien hergestellt. Mitgeführt wurden sie meist in einer Umhängetasche; lediglich das Messer befand sich am Gürtel.



Das Minimum an Ausrüstungsgegenständen für den Reisenden im Mittelalter: ein Messer zum Schneiden, Schnitzen und auch zur Verteidigung, eine Flasche für Wasser (Pilgerflasche), ein Teller, ein Löffel, ein Becher sowie Tücher oder Säckchen zum Einpacken der Lebensmittel





Oben: Mit einem Schürhaken wird vorsichtig der Deckel des heißen Keramiktopfes abgehoben. Fällt der Deckel herunter, wird er unweigerlich zerbrechen. Links: Mit der Schürze oder einem Topflappen gestaltet sich das Abheben des Deckels wesentlich sicherer.

Küchengeräte

Größere „Reisegesellschaften" oder militärische Verbände führten natürlich einen Küchenwagen mit sich, auf dem sich neben den Küchenutensilien auch die Lebensmittelvorräte befanden.

Grillrost

Ein einfacher Rost ist leicht zu transportieren und universell einsetzbar. Mit Hilfe von Steinen oder geschnitzten Astgabeln läßt er sich ganz einfach über ein Feuer legen; so ist der Rost sofort einsatzbereit.

Wenn sich das Feuer in einer aus dem Boden ausgehobenen Grube befindet, brauchte man den Rost sogar nur auf den Erdboden zu legen.

Drehspieß

Der Drehspieß kann im einfachsten Fall aus einem „Stock" bestehen, der auf zwei in die Erde gesteckte Astgabeln gelegt wird. Ein Hühnchen oder ein anderer Vogel kann jetzt gegrillt werden. Verwendet man frisches, also „grünes" Holz, ist die Gefahr, daß der Spieß Feuer fängt, etwas geringer.

Ein Spieß aus Metall mit einer Kurbel, der von einem Schmied leicht hergestellt werden kann, erleichtert die „Dreharbeit" ungemein. Edler, teuerer und schwerer sind die auf dem oben gezeigten Holzschnitt variabel einhängbaren Metallspieße.

Der große Kessel

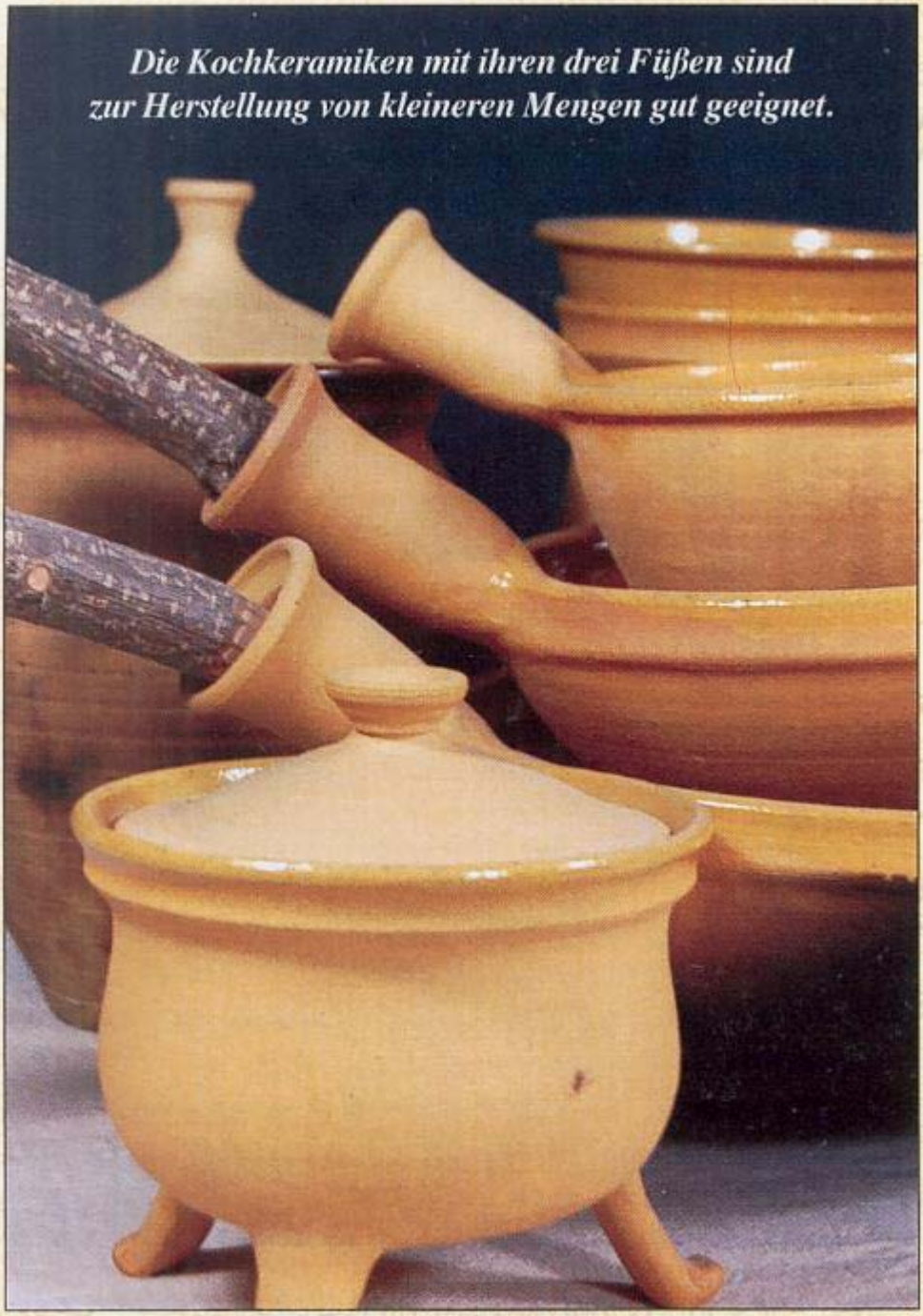
Dem großen Kessel kommt in der mittelalterlichen Küche eine nahezu magische Bedeutung zu. Gefertigt aus einer oder mehreren getriebenen Metallplatten (Eisen oder Kupfer), die vernietet wurden, hing er über dem Feuer und barg in sich alle Zutaten, die der Koch auftreiben konnte. Solche Kessel waren sehr teuer und wurden durch den Berufsstand der Kesselflicker instand gehalten: Über eine dünne Stelle wurde ein weiteres Stück Blech genietet. Kessel aus Gußeisen gab es im Mittelalter, meiner Meinung nach, noch nicht, obwohl sie in einem heutigen Lager „besser" aussehen als die recht preisgünstigen Kessel aus emailliertem Eisenblech.

Wenn man solche Kessel kauft (ich habe übrigens auch einen), sollte man auf jeden Fall darauf achten, daß sie innen wie außen schwarz emailliert sind. Die grau gesprenkelte Emaille fällt zu schnell auf.

Pfanne

Geschmiedete Eisenpfannen sind heute noch am leichtesten in guten Haushaltsgeschäften zu besorgen, wenn sie auch nicht unbedingt preisgünstig sind. Wichtig ist jedoch vor allem, daß sie einen möglichst langen Stiel aus Eisen haben. Ein Holzstiel ist über dem offenen Feuer eher ungeeignet: Er wird schnell schwarz, sofern er nicht gleich zu brennen anfängt... Zeitgenössische Pfannenfunde haben auch meist einen metallenen Stiel.

Kessel aus genieteten Metallplatten



Die Kochkeramiken mit ihren drei Füßen sind zur Herstellung von kleineren Mengen gut geeignet.

Keramikgeschirr

Keramikgeschirr hat zwar den Vorteil, daß es relativ leicht und auch preisgünstig hergestellt werden konnte, doch auf Reisen war die Bruchgefahr unendlich höher als zu Hause. Trotzdem sieht man auf mittelalterlichen Darstellungen oft, wie Josef für seinen Sohn Jesus in einer Keramikgrape auf dem offenen Feuer einen Brei zubereitet.

Diese kleinen Grapen stehen mit ihren drei Füßen über der Glut und eignen sich gut zur Herstellung von Saucen. Allerdings muß man immer beachten, daß man keine kalten Flüssigkeiten in das heiße Gefäß gießt, da es sonst zerspringt.

Halterungen

Halterungen zum Aufhängen der Töpfe können leicht aus Holz hergestellt werden. Sicherer sind hier aber Metallstangen, da diese zwar heiß werden, aber nicht verbrennen können.

Generell gibt es zwei Methoden für die Aufhängung. Entweder werden zwei Stangen senkrecht in den Boden geschlagen und eine dritte waagrecht darüber gelegt; hier können aufgehängte Töpfe leicht über dem Feuer verschoben werden. Bei einem Dreibein werden die drei Stangen hingegen oben miteinander verbunden; hier ist der Stand sicherer, und es können schwerere Töpfe aufgehängt werden. Die Höheneinstellung erfolgt über eine Kette mit Haken.

Übersicht der Rezepte

Ohne Gerät
- Eier in heißer Asche
- Fleischspießchen am Grubenrand
- Fisch auf Holzspieß
- Braten in der Grube
- Brot auf dem heißen Stein
- Kastanien in der Asche

Grillrost
- Karbonaden mit verschiedenen Würzungen
- Fische auf dem Grill
- Fisch auf dreierlei Art

Drehspieß
- Gans, gefüllt mit Birnen, Quitten und Maronen
- Hohlbraten (horizontaler Döner)

Kessel
- Ollapotrida an einem Fastentag (Variation mit Fisch)
- Schweineragout mit Trockenpflaumen
- Kesselfleisch
- Schweinekeule, gefüllt mit Feigen
- Kraut mit Speck
- Knödel

Pfanne

- Klamirre
- Pfannenbrot, Brotfladen aus der trockenen Pfanne
- Fisch in fruchtiger Sauce
- Strauben

Kochkeramik oder kleine Pfanne

- Gelber Pfeffer
- Senfsauce
- Knoblauchsauce
- Birnen-Senfsauce

Was soll heute gekocht werden?

Die Rezepte

In der Lagerküche werden die Nahrungsmittel verwendet, die man gerade zur Verfügung hat. Für den Koch oder die Köchin ist deshalb oft Improvisieren angesagt, und es wird Kreativität verlangt. Erlaubt ist letztlich alles, außer den oben genannten „verbotenen Lebensmitteln". Auch sollte man auf moderne Mischungen beim Aromatisieren verzichten, mit anderen Worten sollten Maggi und Co. zu Hause bleiben.

Bei den Rezepten habe ich bewußt auf die Angaben von Mengen und Zeit verzichtet. Hier muß jede Gruppe für sich entscheiden, wieviel man essen will und wie es genau schmecken soll. Angaben bei der Zeit sind ohne Mengen und bei dem unterschiedlichen Verhalten des Feuers meist unmöglich.

Alle Rezepte haben einen gesicherten historischen Hintergrund, der zum Teil den Kochbuchautoren zugeordnet wurde.

Ensemble aus Töpfen, Pfannen und Rosten

Ohne Gerät

1. Eier in der heißen Asche

Als eine Vereinfachung der „Krosseier", die vorher aufgebrochen und gefüllt wurden (Lutz, 2003, S. 86), werden hier die rohen Eier zum Garen in die heiße Asche gelegt. So einfach dieses Rezept klingt, braucht man doch einiges Fingerspitzengefühl. Die Asche darf nicht zu heiß oder zu kalt sein noch darf man die Eier in die Glut legen, da würden sie platzen und auslaufen. Die Garzeit ist abhängig von der Temperatur der Asche – also ausprobieren.

Vorbereitungen zum Mahl; der Lauch ist schon geschnitten

2. Fleischspießchen am Grubenrand

Hat man keinen Rost zur Verfügung, kann man trotzdem seine Fleischspießchen grillen. Der Spieß wird mit dem Messer aus frischem Holz geschnitzt und nach dem Bestecken entweder seitlich in die Wand der Feuergrube gesteckt oder zwischen zwei möglichst glatten Steinen über die Glut gelegt.

3. Fisch auf dem Holzspieß

Auch hier muß wieder ein Spieß geschnitten werden, der dem ausgenommenen Fisch, zum Beispiel einer Forelle, durch das Maul gesteckt wird. Das andere Ende steckt man dann schräg zum Feuer in die Erde.

4. Braten in der Grube

Für dieses Gericht braucht man allerdings einen Spaten oder eine Schaufel. Ein großes Stück Fleisch wird gewürzt und dann gut mit Blättern umwickelt; Rhabarber und die äußeren Kohlblätter eignen sich besonders gut. Eine Grube wird ausgehoben und unten und an den Seiten mit Steinen ausgelegt. Dann brennt man darin mit dünnem Holz ein sehr heißes Feuer ab, damit die Steine sich erhitzen. Ist das Feuer heruntergebrannt, legt man das verpackte Fleisch auf die unteren Steine, schiebt die seitlichen Steine bei und bedeckt alles mit der ausgeho-

Gebackenes Brot

benen Erde. Jetzt hat man je nach Größe des Fleischstückes drei bis vier Stunden Zeit. Danach das Fleisch vorsichtig ausgraben und die Blätter entfernen.

Als ich dieses Gericht zum ersten Mal mit Schülern ausprobierte, waren diese beim „Auspacken" nach der langen Wartezeit sehr enttäuscht. Da die Farbe des Fleisches sehr blaß war, hegten sie den Verdacht, daß es nicht durch sei. Nach dem Anschneiden und Verkosten waren jedoch alle äußerst zufrieden. Das Fleisch wird butterzart.

5. Brotbacken auf dem heißen Stein

Auch Brot kann man am offenen Feuer backen. Aus Mehl, Wasser und Salz einen nicht mehr klebenden

Teig kneten und etwas ruhen lassen. Auf einem möglichst flachen Stein ein kräftiges Feuer entzünden. Wenn der Stein heiß ist, das Feuer zur Seite schieben. Den Teig zu dünnen Fladen formen und auf dem heißen Stein den Fladen von beiden Seiten ausbacken. Wenn der Stein groß genug ist, kann man immer eine Stelle erhitzen und auf der anderen backen.

Kastanien in Asche

6. Kastanien in der heißen Asche

Eßkastanien, im Mittelalter nannte man sie auch „Kesten", auf der runden Seite mit dem Messer kreuzförmig einritzen und in der heißen Asche garen.

Grillrost

7. Karbonaden (Franz de Rontzier u. a.)

Unter Karbonaden verstand man im Mittelalter „messerrückendicke" Scheiben von Fleisch, egal welcher Art. Nach dem Schneiden wird es zusätzlich mit dem Messer flachgedrückt, um es mürbe zu machen. Jetzt kann man die Fleischscheiben in Essig oder Wein einlegen oder gleich auf den Grill legen und schnell von beiden Seiten anbraten. Dazu können sie schon während des Grillens gewürzt oder später mit einer würzigen Sauce gereicht werden.

Rontzier beschreibt unter anderem folgende Würzmöglichkeiten während oder nach dem Grillen auf dem Rost: Besprengen mit Wein oder Bieressig – Bestreuen mit zerstoßenen Wacholderbeeren und Salz – gekochte Sauce aus brauner Butter, Senf und Essig – gekochte Sauce aus Bratfett, Rosmarin, Ingwer, Pfeffer und Essig – gekochte Sauce aus Stachelbeeren, Eidotter und Butter – in Butter gebratener Knoblauch – geschnittene Gurkenscheiben mit Olivenöl, Essig, Pfeffer und Salz – gekochte Sauce aus Thymian, ganzen Nelken, Essig und Bratfett – gekochte Sauce aus Sauerampfersaft, Pfeffer, Zucker und Butter.

Bei Rumpolt findet man weitere Rezepte von „*Zugehörung zum Braten eynzutunken*".

Ein Dreibein aus Holz über einer aus dem Boden ausgehobenen Feuergrube; man sieht einen Kessel aus genieteten Metallplatten, einen Grillrost und eine große Schöpfkelle aus Holz.

8. Fische auf dem Grill

Fisch kann natürlich nicht nur wie in Rezept Nr. 3 auf dem Spieß, sondern auch auf dem Grillrost oder in der Pfanne zubereitet werden. Allerdings treten Pfannen erst im späten Mittelalter vermehrt auf.

9. Fisch auf dreierlei Art (Meister Eberhard u. a.)

In „Mein new Kochbuch" ist dieses Rezept ausführlich besprochen. Ein möglichst großer Fisch wird in der Mitte mit einem sauberen, feuchten Tuch umwickelt. Der vordere Teil des Fisches wird mit Butter bestrichen und der hintere Teil mit Salz bestreut. Wenn der Fisch dann auf dem Grill liegt, muß das Tuch ständig mit heißer Brühe und das Vorderteil mit Butter bestrichen und gleich gewendet werden.

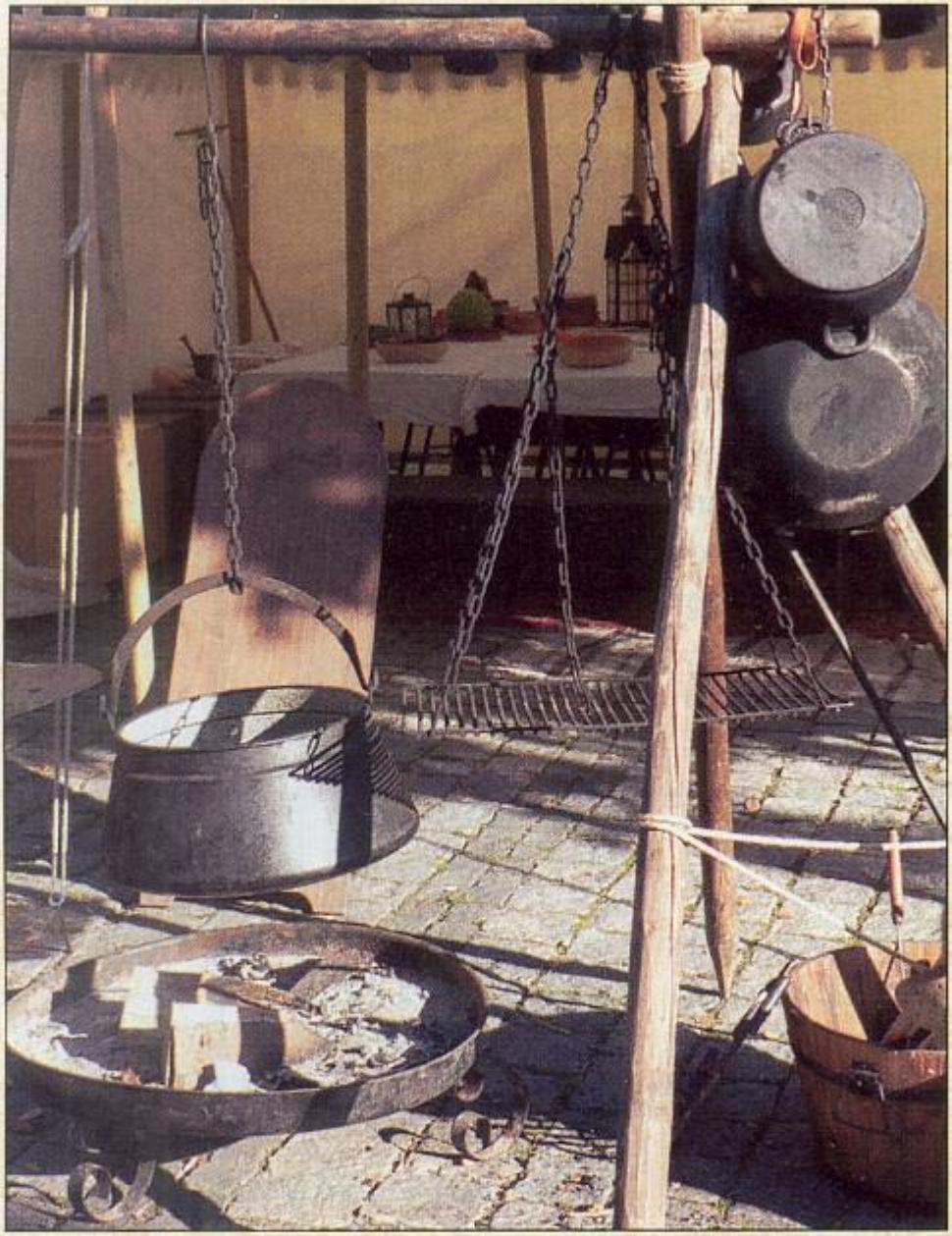
Diesen Vorgang wiederholt man nach jedem Wenden. Kurz bevor der Fisch von den Gräten fallen will, ist er gar. Der vordere Teil ist in der Butter gebacken, der mittlere Teil in Brühe gesotten und der hintere Teil gegrillt.

Drehspieß

10. Gans, gefüllt (Stockalper, 1581)

Auf diesem Drehspieß verrutscht keine Gans.

Eine küchenfertige Gans (erspart viel Arbeit) innen salzen und pfeffern. Eine Zwiebel kleinschneiden und in Butter anbraten. Zusammen mit kleingeschnittenen Birnen, Quitten und Eßkastanien (aus Rezept Nr. 6) und zwei frischen Eiern vermischen. Gut mit Zimt und Ingwerpulver würzen. Die Gans damit füllen und verschließen. Das geht folgendermaßen: Die Füll-



Weitere Variationen an Küchengeräten: Kohlenpfanne, Kessel, Rost, Töpfe; Aufhängung an einem Holzgestell

öffnung parallel mit Hölzchen zustecken und mit einem Bindfaden, so wie man einen Schuh verschnürt, zubinden. Flügel und Beine am Körper der Gans drapieren, damit abstehende Teile nicht verbrennen. Die Gans auf einen Bratspieß stecken und mit den Klammern fixieren, vor dem Feuer aufhängen und drehen. Eine Pfanne unterstellen, um das abtropfende Schmalz aufzufangen. Dies kann zum Bestreichen der Gans und für Kraut verwendet werden.

Je nach Größe der Gans und Güte des Feuers kann es über zwei Stunden dauern, bis der Braten fertig ist. Garprobe: Ein in die Füllung gesteckter Metallspieß muß nach dem Herausnehmen heiß sein.

11. Holbraten von Kalbfleysch (Von Speisen, 1531 u.a.)

Hackfleisch, es muß nicht unbedingt Kalbfleisch sein, mit Eidottern, etwas Mehl, Gewürzen nach Wahl und Salz gut verkneten. Unter das Hackfleisch darf auch ruhig kleingeschnittener Speck gemischt sein. Mit feuchten Händen die Masse länglich und gleichmäßig um einen breiten, ebenfalls angefeuchteten Bratspieß modellieren. Vor das Feuer hängen und drehen. Das Feuer sollte anfangs nicht so stark sein. Ab und zu mit Fett bestreichen. Wenn der Braten fast fertig ist, länglich einschneiden und mit Ingwerpulver bestreuen. In einer Fleischbrühe servieren. (Siehe Rezept Nr. 14)

Kessel

12. Ollapotrida an Fastentagen (Rumpolt)

Ollapotrida ist das ideale Essen für viele Personen. Verschiedene Fleisch-, Gemüse- und Hülsenfruchtsorten werden mit Kräutern in einem Topf gekocht. Rumpolt zählt 90 Zutaten auf! Weil bei einer Feier einmal einige Vegetarier anwesend waren und ich trotzdem nicht auf die Ollapotrida verzichten wollte, habe ich sie ohne Fleisch ausprobiert. Das Ergebnis begeisterte alle Teilnehmer der Feier.

Am Vortag Hülsenfrüchte (dicke Bohnen, weiße Bohnen, Kichererbsen...) in kaltem Wasser einweichen. Gemüse der Saison (Kohl, Zwiebeln, Rüben, Kürbis, Lauch...) kleinschneiden. Gartenkräuter und Brotwürfel schneiden.

Pflanzenfett im großen Kessel erhitzen und die eingeweichten Hülsenfrüchte darin leicht anbräunen lassen. Das Gemüse zugeben und mit anbraten. Mit Wasser aufgießen und so lange leicht köcheln lassen, bis die Hülsenfrüchte weich sind. Die frischen Kräuter hinzugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und mit den Brotwürfeln eindicken. Durch das Anbraten von Hülsenfrüchten und Gemüse wird so viel Aroma frei, daß man keinerlei zusätzliche Brühwürfel oder ähnliches braucht.

Die Höhe des Topfes über dem Feuer wird mit Haken und Kette reguliert.

Variation:
Will man die Suppe mit Fisch genießen, einfach in der fertigen Suppe Fischstücke einige Minuten mitköcheln lassen bis sie gar sind.

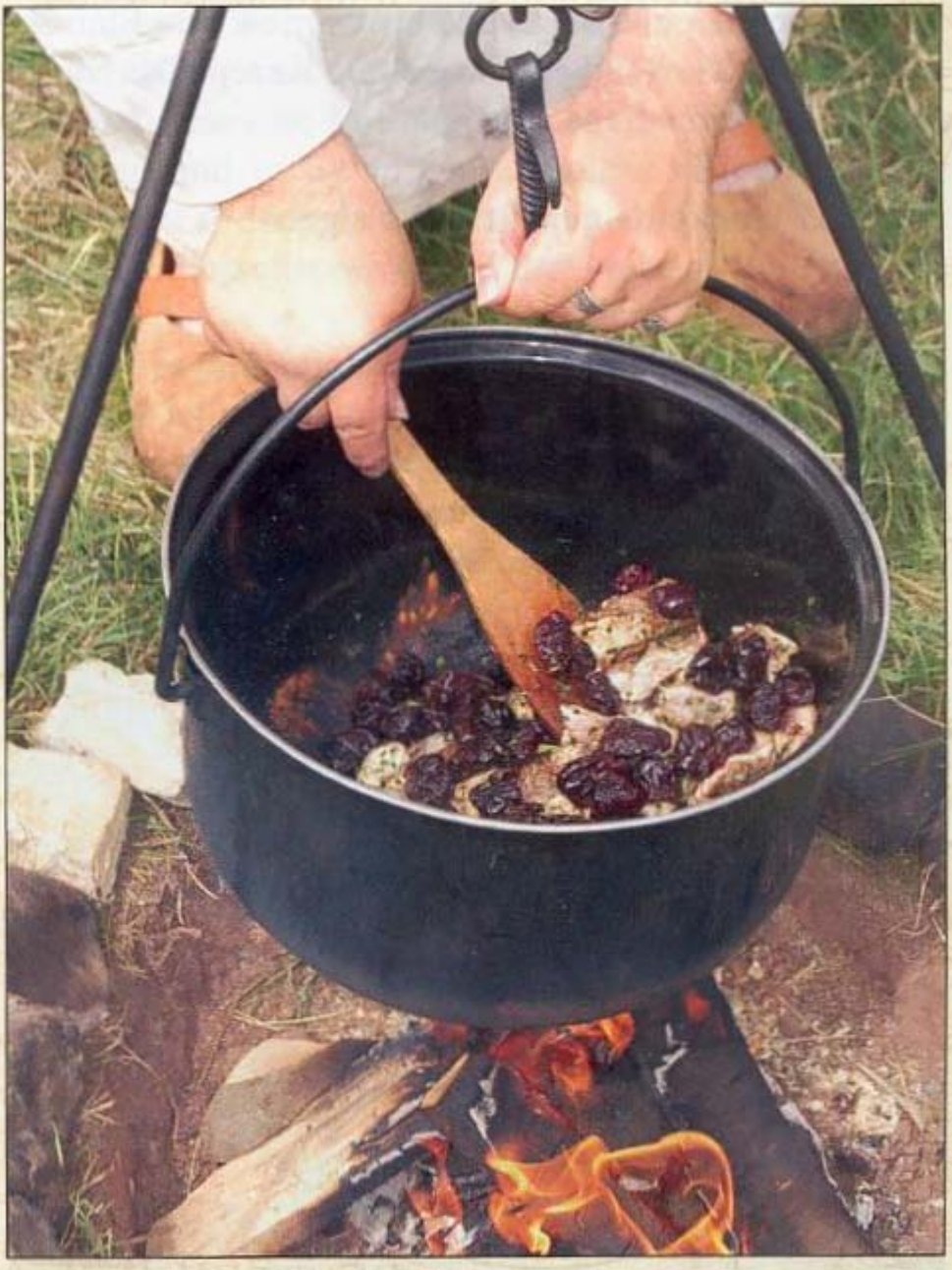
13. Schweineragout mit Trockenpflaumen

Geschnittenes Schweinefleisch im Kessel rundherum gut anbraten. Würzen mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Zimt. Trockenpflaumen zugeben und kurz mitschmoren lassen. Ein Gemisch aus Wasser und Wein und eventuell etwas Essig hinzugeben und schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Ist das Ragout zu dünnflüssig, Brotwürfel in etwas Wein einweichen, ausdrücken und hinzugeben. Unter Rühren aufkochen lassen. Mit Zimt nachwürzen.

14. Kesselfleisch

Große Stücke von Schweine- und/oder Rinderbraten werden im Kessel von allen Seiten gut angebraten. Das Fleisch herausnehmen. Im Kessel nun eine Mischung aus halb Wasser und halb Weißwein zusammen mit einigen geschälten Zwiebeln, Pfefferkörnern und Salz erhitzen. Das Fleisch zugeben und bei geringer Hitze ungefähr zwei Stunden sieden lassen. Dann herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Das Fleisch kann warm mit einer Sauce oder später



Fleisch und Trockenpflaumen
werden im Kessel angebraten.

kalt zusammen mit Brot verzehrt werden. Die Fleischbrühe findet Verwendung für weitere Rezepte als Suppe oder Saucengrundlage.

15. Schweinekeule gefüllt mit Feigen (Franz de Rontzier)

Eine Schweinekeule wird im oben genannten Wasser-Wein-Gemisch gar gekocht. Dann schneidet man die Keule auf und schneidet das magere Fleisch heraus, hackt es klein und vermischt es mit Eidottern, Pfeffer und kleingeschnittenen Feigen. Trockene Feigen vor-

Eine komplette, gut eingerichtete Feuerstelle

her in etwas Wein einweichen. Mit diesem Gemisch die Keule füllen und diese dann mit Hölzchen zustecken. In der Brühe (die Füllung) gar werden lassen, herausnehmen und in Scheiben schneiden. Einen Teil der Brühe mit Eidottern verquirlen und vor dem Servieren über die Fleischscheiben gießen.

16. Kraut mit Speck (Rumpolt u. a.)

Ein sicher sehr altes, preisgünstiges und leckeres Gericht, besonders, wenn es aufgewärmt wird. Weißkohl und Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Fettes Fleisch, Speck, Schwarte oder das Schmalz aus Rezept Nr. 10 in dem Kessel anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und glasig dünsten. Den Kohl zufügen und ebenfalls andünsten. Mit Wasser oder Brühe aus den Rezepten Nr. 14 oder 15 aufgießen und im geschlossenen Topf eine Stunde weichdünsten. Mit Salz und Kümmel würzen.

Der Speckanteil bestimmte früher über die Güte des Krautes – je mehr, desto besser. Allerdings hat der arbeitende mittelalterliche Mensch diese Kalorien auch schnell wieder verbraucht...

17. Semmelknödel (s. a. Lutz, 2003, S. 84)

Was macht man mit altem, harten Brot? Semmelknödel natürlich! Brot in kleine Würfel schneiden und in

eine Schüssel geben. Etwas Butter in warmer Milch auslösen und über das Brot geben, pressen und ruhen lassen. (Ausnahmsweise doch eine Mengenangabe: Auf ein Kilo Brot kommt ein knapper halber Liter Milch.) Eier und Salz mit der Teigmasse verkneten und Knödel daraus formen. Im Kessel Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel darin 20 Minuten leicht sieden lassen.

Variationen:
In die Knödelmasse Kräuter oder kleingeschnittenen Speck einarbeiten.

Semmelknödel

Pfanne

18. Klamirre

Dieses Gericht entstammt keinem Kochbuch, sondern einem mittelalterlichen Gedicht. Helmbrecht von Wernher der Gartenaere sagt: „Jedermann in Österreich hält Klamirre für eine Speise, wie sie der Adel besser nicht hat." (Lemmer, 2007, S. 227) Hierbei handelt es sich um eine „Klemmschnitte", die mit Kalbshirn oder gekochten Pflaumen gefüllt und in Schmalz gebraten wird. Das erinnert irgendwie an „Pavessen", allerdings wird hier das Brot noch in Milch eingeweicht und vor dem Ausbacken in verrührtes Ei getaucht.

Meine Version:
Ein gutes Pflaumenmus zusätzlich mit Zimt- und Ingwerpulver würzen. Auf eine Scheibe Weißbrot streichen und eine zweite Scheibe fest aufdrücken. In reichlich Butterschmalz in der Pfanne von beiden Seiten kroß ausbacken. Vorsicht beim Wenden!

19. Pfannenbrot: Brotfladen aus der trockenen Pfanne

Aus Mehl, Wasser und etwas Salz einen Teig kneten, der nicht mehr klebt. Kleine, hauchdünne Fladen aus-

rollen und in der heißen, trockenen Pfanne flott von beiden Seiten backen. Ein Spachtel aus Holz bietet gute Dienste. Auch sollte man hier zu zweit arbeiten, da die Brotfladen schnell fertig werden. Das Brot noch warm servieren.

Dieses Rezept ist im Grunde identisch mit Nr. 5, nur daß die Zubereitung in der Pfanne schneller, sicherer und vor allen Dingen sauberer ist.

20. Fisch in fruchtiger Sauce (Franz de Rontzier)

Franz de Rontzier hat für diese Zubereitung unzählige Variationen beschrieben.

Fisch – im Ganzen, als Scheibe oder Filet – in der

Brotfladen aus der Pfanne

Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten und herausnehmen. Früchte der Saison (Erdbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Äpfel, Birnen...) eventuell kleinschneiden und in der Pfanne anbraten, mit Wein ablöschen und weichkochen. Diese Sauce gut würzen (Pfeffer, Ingwer, Zimt, Muskat...) und dann zusammen mit dem Fisch servieren.

Bei zarten Fischfilets kann man auch erst die fruchtige Sauce zubereiten und dann den Fisch in dieser Sauce garen.

21. Strauben (Stockalper u. v. a.)

Strauben sind ein traditionelles Schmalzgebäck, das schon im Mittelalter gerne zubereitet wurde. Es ist süß und fett und die Zubereitung effektvoll.

Aus Eiern, Mehl, Zucker und Wasser oder Milch wird ein recht flüssiger Teig geschlagen. Diesen läßt man dann durch einen Trichter in eine Pfanne mit viel heißem Fett laufen. Dabei kann man auch Spiralen formen. Der Strauben wird schwimmend ausgebacken. Ist die eine Seite fertig, wird er mit zwei Holzlöffeln umgedreht. Nach dem Ausbacken läßt man ihn abtropfen und serviert ihn mit ordentlich Zucker bestreut. Man kann ihn auch mit Apfelmus reichen.

Kochkeramik oder kleine Pfanne

22. Gelber Pfeffer

Das ist eine Sauce zum Fleisch, die mit Safran gefärbt wird. Kleingeschnittenes Brot in einer Fleischbrühe aus Rezept Nr. 14 oder 15 und etwas Wein oder Essig einweichen und durch ein Sieb pressen. Diese Mischung läßt man unter Rühren aufkochen, würzt mit Pfeffer u.a. und färbt mit Safran. Da Safran aber sehr teuer ist, kann man auch Kurkuma oder die Blüten der Färberdistel (Saflor) nehmen.

23. Senfsauce

Butter in der Pfanne braun werden lassen. Senf, etwas Essig und Salz hinzufügen und unter Rühren alles erhitzen. Ist die Sauce zu dick, mit etwas Brühe verdünnen; ist sie zu dünn, mit Brotkrumen andicken. Paßt gut zu Fleisch und den Eiern aus Nr. 1.

24. Knoblauchsauce

Knoblauch schälen, kleinschneiden und im heißen Butterschmalz oder Olivenöl anbraten. Leicht salzen.

25. Birnen-Senfsauce (Rumpolt)

Birnenstücke in Most oder Wein weichkochen und her-

ausnehmen. Den Most weiter einkochen, kalt werden lassen und dann mit Senf vermischen. Die Birnen dazugeben und kalt zum Fleisch servieren.

Guten Appetit wünscht Peter Lutz!

Das Herz des Zeltlagers: Praxistips für die Lagerküche

Der Ausspruch des Schriftstellers und „Comic-Erfinders" Wilhelm Busch (1832–1908): „Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz", gilt ganz besonders unter den erschwerten Bedingungen einer Feldküche. Ein Hauptgericht mit Beilagen ist ohne E-Herd für viele eine echte Herausforderung. Selbst geübten Köchen oder Köchinnen fehlt oft die Erfahrung im Umgang mit dem Lagerfeuer. Wir geben hilfreiche Tips und praktische Hinweise fürs Kochen unter freiem Himmel.

Neben dem eigentlichen Kochvorgang übernimmt die Feldküche auch wichtige organisatorische und logistische Aufgaben. So obliegen dem Küchenmeister in der Regel der Lebensmitteleinkauf und die Organisation des Vorratslagers. Entsprechend benötigt die Feldküche für ihre unterschiedlichen Aufgaben mehr als nur Töpfe und Kochlöffel.

Es hört sich vielleicht etwas vermessen an, aber: Wer über dem Lagerfeuer erfolgreich kochen möchte, sollte den Umgang damit üben. Im Zeitalter der Zentralheizung wissen viele von uns gar nicht, wie sie ein Feuer entfachen und seine Intensität steuern können.

In der Regel wird zum Kochen zuerst ein relativ kleines Feuer entfacht, das nach und nach auf die ge-

Aufgaben der Feldküche und dafür notwendige Ausstattung:

- **Planung und Einkauf:**
Teilnehmerliste, finanzielle Ausstattung (Küchenkasse) und Transportmittel (Pkw)

- **Vorratshaltung:**
Küchen-/Vorratszelt, Körbe, Truhen und Fässer

- **Bereiten der Zutaten:**
Tisch und Werkzeug (Gewürzkiste, Messer, Schüsseln, Bretter etc.)

- **Garen der Speisen:**
Töpfe mit passendem Deckel, Pfannen, Grillrost und -spieße, Koch- und Schöpflöffel

- **Servieren der Speisen:**
Platten und Schüsseln, Teller und Schalen, ggf. auch Eßgeschirr und Besteck

- **Abwasch und Entsorgung:**
Warmes Wasser, Spülschüssel und -bürste, Geschirrtücher, Müllbehälter

- **Zentrale Wärmequelle:**
Feuerholz und Sitzgelegenheiten am Feuer

wünschte Größe ausgeweitet wird. Gegrillt und gegart wird nicht direkt über dem Feuer, sondern über der Glut; diese liefert eine gleichmäßige Hitze. Besonders wichtig ist dies beim Einsatz von Keramiktöpfen, da sie bei starken Temperaturschwankungen reißen.

Zum schnellen Erhitzen, etwa dem Aufkochen von Wasser, ist jedoch mehr Hitze notwendig, die nur durch lodernde Flammen erreicht wird (nur bei Metalltöpfen!). Hierfür sollte immer ein Vorrat an kleinen, schnell brennenden Scheiten bereitliegen. Ebenso ist es wichtig, daß der Topf mit einem gut passenden Deckel ge-

Lagerküche in der Praxis

schlossen werden kann, denn mit Deckel benötigt man, je nach Topfform, nur etwa die Hälfte bis ein Drittel der Energie. Ohne Deckel ist es hingegen nahezu unmöglich, einen Topf mit fünf Litern Wasser zum Kochen zu bringen.

Empfindliche Speisen, etwa Geflügel, werden mit der sogenannten Strahlungswärme neben dem Feuer gegart. Abtropfendes Fett und Bratenflüssigkeit können in Schalen aufgefangen und zum Bestreichen des Bratens oder für eine Sauce verwendet werden.

Nicht jedes Holz sorgt für gleichmäßige Hitze. Nadelhölzer verbrennen aufgrund ihres hohen Harzanteils schneller und liefern weniger Glut als beispielsweise Harthölzer, wie Eiche und Buche. Im Feldlager könnt Ihr Euch jedoch das Holz selten aussuchen und müßt mit dem zurecht kommen, was da ist. Für den Fall, daß im Lager mal wieder nur Nadelholz bereitliegt, sorgt Kohle (ideal: Buchenholzkohle) alternativ für gleichbleibende Wärme. Zur Grundausstattung der Küche gehört deshalb – auch wenn angeblich „für Brennholz ausreichend gesorgt" wird – immer genügend Grillkohle.

Brandschutz

Sicherlich wurden für die meisten historischen Feldküchen einfach Feuergruben im Boden angelegt. Viele Veranstalter verlangen aber heute, daß Feuer nur in Feuerwannen oder -körben entfacht werden. Dies schont

nicht nur den Rasen, sondern trägt auch zum Brandschutz bei. Eine praktische Feuerwanne läßt sich recht einfach aus Blech biegen. Um sie leicht transportieren zu können, sollten ihre Standfüße abnehmbar sein. Neben der Feuerstelle sollte zudem stets ein gefüllter Wassereimer oder Feuerlöscher bereitstehen. Schon oft hat eine Windböe das gerade noch kleine Feuer zu einer Stichflamme angefacht und die benachbarte Zeltplane genau in diesem Moment herübergeweht. Achtet also auch auf ausreichend Abstand zwischen Feuer und Zelten.

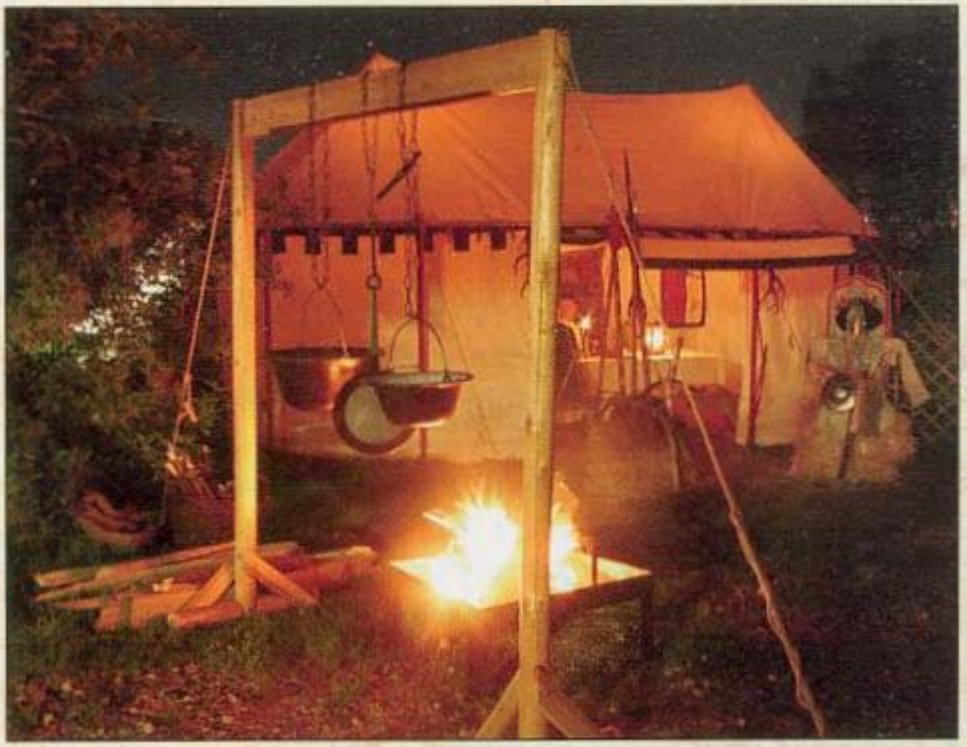
Dreibein, Kochgalgen und Co.

Je nach Anzahl der Teilnehmer variiert die Ausstattung der Küche. Wer beispielsweise nur zu zweit oder dritt unterwegs ist, tut gut daran, nur einen kleinen Topf und eine Pfanne einzupacken. Sollen jedoch mehrere Mannschaften ausreichend und gut verköstigt werden, benötigt Ihr für die Feldküche sicherlich einen eigenen Kleintransporter. Entsprechend sollte die Freiluftküche mit einem passenden „Kochgestell" ausgestattet sein.

Bei der Minimalausstattung reicht meist ein Dreibein, auf das sowohl Topf und Pfanne als auch Grillrost gelegt werden können. Wird der Topf größer und auch mal ein Huhn gegrillt, kann mit den Universalstangen, wie wir sie in Karfunkel Nr. 72 beschrieben haben, eine Kochstelle aufgebaut werden. Bei Gruppen über acht Personen empfiehlt sich dann das Errichten eines grö-

ßeren Kochgalgens. Dieser besteht aus zwei stabilen Astgabeln, die aufrecht stehend ein Stück in den Boden eingegraben werden, und einem Querbalken, der in den Gabelungen ruht. Am Querbalken können dann mehrere Töpfe oder auch mal ein Spanferkel aufgehängt werden. Einen solchen Kochgalgen in einer zerlegbaren Version könnt Ihr auch aus Zaunpfählen und Brettern bauen.

Viel Spaß beim Kochen unter freiem Himmel und guten Appetit wünscht Heiko Pulcher!



Ein Kochgalgen für größere Gruppen

Minimal-Feldküche

Folgende Ausstattung sollte für die Kochstelle einer kleinen Gruppe (bis 6 Personen) bereitgehalten werden:

- Kleine Feuerschale (ca. 40–50 cm Ø)
- Topf 6–10 l mit Deckel, Pfanne 28 cm Ø, Dreibein
- kleiner Kochgalgen (3 x Universalstange)
- Kochlöffel und Schöpfkelle
- Schüreisen und ggf. Blasebalg
- Kohle (pro warmes Gericht ca. 3 kg)

Große Kochstelle

Für Gruppen bis 20 Personen sollte an der Herdstelle folgende Ausstattung bereitstehen:

- 2–3 große Feuerschalen (80 x 80 cm), die ggf. kombiniert werden können
- mehrere Töpfe in unterschiedlichen Größen (2–16 l), jeweils mit Deckel
- ein großes Bratblech (z. B. Paellapfanne 60 cm Ø)
- Grillrost 80 x 80 cm
- mehrere Dreibeine
- großer Kochgalgen oder geschmiedetes Kochgestell
- Kochlöffel mit langem Stiel
- Kaminbesteck und Blasebalg
- pro Tag ca. 10–20 kg Kohle

Quellen- und Literaturhinweise

- Franz de Rontzier, Kunstbuch von mancherley Essen, 1598
- Lemmer, Der goldene Rosenbogen, 2007
- Lutz, Herrenspeis und Bauernspeis, 2003
- Ders., Mein new Kochbuch, 2005
- Peter, Kulturgeschichte der italienischen Küche, 2006
- Rumpolt, Ein new Kochbuch, 1581
- „Stockalper", Gebts uber tisch warm für gest, 2001
- Von Speisen, 1531

Bezugsquellen für das Kochen im mittelalterlichen Lager

- „Eisen"-Kessel, Pfannen, Grillroste, Pfannenknechte siehe unter www.venatus.de

- Keramik: Repliken aller Art und auch Herstellung nach eigenen Wünschen unter www.toepfereimuseum.de und bei Keramik-Meisterin Monika Podzierski, www.karfunkel.de/toepferei

Abbildungsnachweise

S. 4: Karfunkel-Verlag – S. 8: Peter Lutz – S. 11: Peter Lutz – S. 12 (2): Peter Lutz – S. 15: Peter Lutz – S. 16: Peter Lutz – S. 19: Peter Lutz – S. 21: Peter Lutz – S. 22: Sabine Wolf – S. 24: Claudia Beckers-Dohlen – S. 25: Claudia Beckers-Dohlen – S. 27: Peter Lutz – S. 29: Peter Lutz – S. 30: Barbara Stühlmeyer – S. 33 Peter Lutz – S. 35: Peter Lutz – S. 36: Peter Lutz – S. 38: Peter Lutz – S. 40: Claudia Beckers-Dohlen – S. 43: Karfunkel-Verlag – S. 46 + 49: Heiko Pulcher.

Die Küche des Mittelalters ist genauso bunt und vielfältig wie jene farbenfrohe Epoche selbst. Das erste Karfunkel-Special zu diesem Thema widmet sich allen Bereichen der Kochkunst – Herrenspeis und Bauernspeis, Klosterküche, Festen und Banketten ebenso wie Mangelerscheinungen und Speisetabus, Kräutern und Gewürzen, dem Küchenpersonal, Konservieren und Aufbewahren und vielem mehr. Dieses dazugehörige Beiheft im handlichen Taschenformat befaßt sich mit der Küche auf Reisen incl. der nötigen Utensilien sowie Rezepten und ist ein Leitfaden für alle, die authentisch auf Märkten und im Lager kochen möchten.